

LEVURE PRESSÉE ' ECOPACK '

LESAFFRE - Levure

La levure Ecopack emballage bleu convient parfaitement aux formules type pain français et viennoiserie.

Poids: 2.50 kg

Unité de vente : Paquet

Conditionnement: Carton de 15 kg



DÉTAILS, UTILISATIONS ET ALLERGÈNES

Levure 100 %

Afin de lui garder toutes ses performances, la levure pressée Ecopack emballage bleu doit être stockée au froid dans une ambiance ventilée idéalement comprise entre + 0 °C et + 4 °C. Dans ces conditions, elle conserve ses propriétés jusqu'à la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

Végétariens

Le dosage varie selon les formules et diagrammes de panification pratiqués.

La levure 'SPRINGER' emballage bleu est de préférence ajoutée sur la farine au début du frasage ou au cours du pétrissage.

Utilisations

Elle répond à tous les procédés de panification traditionnels, aux diagrammes longs et aux méthodes de panification telles que la pousse contrôlée, le précuit et la pâte surgelée. Associée à un diagramme de fermentation long, elle améliore les qualités gustatives de vos produits.

La levure pressée 'ECOPACK 'emballage bleu est produite selon un procédé biotechnologique dans des conditions rigoureuses d'hygiène de façon à apporter la meilleure garantie du produit face au client.

<u>Allergènes</u>

Aucun allergène connu à ce jour